



Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Rohkost, Balsamico-Vinaigrette	6 €
„Caprese“ Tomate, Büffelmozzarella, Olivenöl und Basilikum	9 €
Ziegenfrischkäse im Speck gebraten mit knackigem Salat	12 €
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit fruchtigem Chutney	16 €
Carpaccio vom Rind, Parmesanspäne, natives Olivenöl, Rucola	14 €

Suppen

Hausgemachte Gulaschsuppe	6 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6 €
Asiatische Fischsuppe, Kokosnuss, Zitronengras und Limette	9 €



Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt mit Ziegenfrischkäse, Spinat und Kirschtomaten	14 €
Feine Pfifferlinge mit Creme Fraiche und Serviettenknödel	15 €

Fisch

Zanderknusperle mit hausgemachter Mayonaise und buntem Salat	16 €
Fisch (nach Fang) mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	24 €
Spaghetti alio olio e peperoncino mit Salzwassergarnelen/ohne	19/12 €

-Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen auf der Tafel-

Fleisch

Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat	17 €
Maishähnchenbrust, Kräuterschaum, Grillgemüse und Kartoffelgnocchi	19 €
„Wiener Schnitzel“ mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	19 €
Filetspitzen „Thai-Curry“ vom Rind mit Gemüse und Basmati Reis	25 €
Rinderfilet mit Pfeffersauce, Gemüse und Pommes	29 €
Rib-Eye Steak ca. 300 g (Grain Fed) mit Kräuterbutter, Pommes	30 €



Dessert

Affogato mit Kahlúa (Kaffeelikör)	6 €
Crème brûlée von der Kokosnuss und Zitronengras	6 €
Sorbet mit Aufguss (fragen Sie uns)	7 €
Dunkle Mousse au Chocolat mit Erdbeeren	9 €
„Feiner Abschluss“ kleine Nocke Mousse und ein Espresso	6 €

Alle Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.